



## フランチャコルタ・ブリュット

### *Franciacorta Brut*

Vintage	NV
産地	ロンバルディア地方
格付け	DOCG
Producer	ベッラヴィスタ Bellavista
Type	スパマンテ・白・辛口
葡萄品種	シャルドネ種90%、ピノ・ピアンコ種10%
アルコール度数	11.5%
サーヴィス温度	8～10
Color & Appearance	淡い黄色、繊細な泡立ち
Aroma & Bouquet	クリーンでかすかに甘やかな香り、グレープフルーツなど柑橘系の香り、白い花のニュアンス
Taste	口中を洗うような快適な酸があり、非常にクリーンで清潔感が感じられる
よく合う料理など	魚介類全般、ヴィテッコ・トンナート (vitello tonnato 冷製・仔牛の蒸し煮、ツナソース)、白カビチーズ、クリームチーズ、食後のフルーツ



#### [ memo ]

「フランチャ (フランス) コルタ (お前らあっちに行っちまえ)」はナポレオンをはじめ、何度もフランスから侵略を受けたイタリアの歴史の名残を残す地名。1995年にDOCGに認可された。ロンバルディア州はイタリアでも有数のスパマンテ (Spumante、発泡性ワイン) の生産地で、とくにベッラヴィスタとカデル・ボスコ Ca' del Bosco の2社が有名。レストランでオーダーするとき、どちらかのスパマンテを選べばあまり失敗がない。シャンパーニュはより酸が強く、石灰質のテロワール (土壌) の特徴によってミネラル感も強いが、イタリアのスパマンテはよりニュートラルで、マイルドで飲みやすい。